

INTRODUCCIÓ

En el nostre àmbit, la legislació aplicable obliga a tots els establiments implicats en la cadena alimentària a realitzar el seu propi autocontrol, el qual es fonamenta en el sistema d'anàlisis de perills i punts de control crític –APPCC–, amb la consegüent adaptació de la inspecció sanitària tradicional a procediments normalitzats d'inspecció preventiva basats en tècniques d'auditoria i de gestió per processos per a la seva avaluació i millora contínua. El desplegament dels processos que condueixen a un aliment segur es va iniciar amb els requisits previs, que com a plans de suport permeten la implantació "en línia" del sistema APPCC, conformant el Programa de Seguretat Alimentària sobre el qual l'empresa realitza l'autocontrol per demostrar que s'ha actuat amb la diligència deguda en la producció de l'aliment.

La pràctica de l'auditoria té com a finalitat:

- > **Comprovar** que s'ha implantat de manera eficaç el Programa de Seguretat Alimentària.
- > **Verificar** que el programa es manté actualitzat.
- > **Detectar** àrees de millora o no conformitats amb la sol·licitud d'accions correctores que correspon.

El model utilitzat per auditar és el Còdex Alimentari amb les seves 12 etapes que engloben set principis clau que s'exposen en aquesta publicació, i que pretén orientar les empreses del sector a la implantació del sistema APPCC per preservar la salut dels ciutadans i dels visitants de les Illes Balears.

COMPROMISOS

La Direcció General de Salut Pública i Participació presta el servei d'auditar les empreses que fabriquen i manipulen aliments de les Illes Balears. Aquestes auditories es realitzen amb una periodicitat que està en funció del risc avaluat per a cada tipus d'establiment, encara que en casos extraordinaris d'alertes alimentàries s'actua amb urgència per prevenir possibles malalties entre els consumidors. Aquestes prestacions s'engloben en el determinant de salut pública "SEGURETAT ALIMENTÀRIA". Per a qualsevol dubte, queixa o suggeriment pot contactar amb nosaltres mitjançant la pàgina web lasalutentot.org on podrà trobar informació útil per a la seva activitat.

ETAPES D'IMPLANTACIÓ DEL L'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (APPCC)

1. Formació de l'equip APPCC.

És imprescindible la formació d'un equip de persones dins la pròpia empresa, que tenguin l'experiència i els coneixements tècnics necessaris sobre el producte i els processos, a més de comptar amb la implicació i el suport de la direcció, ja que seran els encarregats de dur a terme el pla APPCC.

2. Descripció del producte.

La descripció completa del producte inclourà:

- > Descripció del producte.
- > Composició / ingredients.
- > Mètode(s) de conservació.
- > Descripció de l'envàs i embalatge.
- > Condicions d'emmagatzematge.
- > Condicions de distribució.
- > Etiquetat.
- > Caducitat.
- > Preparació pel consumidor.

3. Identificació de l'ús esperat.

Haurà de descriure's l'ús previst del producte per part del consumidor final i si va destinat a poblacions de risc.

4. Elaboració del diagrama de flux.

Descripció esquemàtica i numerada de totes les etapes del procés, des de l'entrada de la matèria primera fins a l'expedició del producte final. Hauran de tenir-se en compte les aportacions de materials complementaris que afecten el procés com l'aigua no utilitzada com a ingredient (aigua de refredament, aigua de cocció...), envasos, etc. Així mateix es ressenyaran els temps d'espera o els retards i el reciclat dels productes.



5. Confirmació in situ del diagrama de flux.

L'equip haurà de confirmar i registrar que el diagrama de flux coincideix amb les etapes reals en la pròpia empresa i que la seva seqüència és la mateixa.

6. Anàlisi de perills.

Comprèn tres etapes:

6.1 Identificació dels perills:

Existeixen tres tipus de perills: biològics, físics i químics. Hauran d'identificar-se tots els perills en cadascuna de les etapes del procés causats pels 5 factors que afecten els perills: producte, equip, instal·lacions, procediments i manipuladors.

6.2 Valoració de la rellevància:

Es realitzarà una avaluació dels perills identificats segon la seva gravetat o capacitat de produir dany en el consumidor i la probabilitat o freqüència d'aparició. En funció d'aquesta es classificaran, amb ajuda de taules o de l'arbre de decisió, en perills rellevants o no rellevants.

6.3 Mesures de control:

Per a cada perill rellevant es desenvoluparà i s'implantarà, com a mínim, una mesura de control.

Pot existir més d'una mesura de control per a un mateix perill rellevant i aquesta pot aplicar-se en una etapa anterior o posterior del procés.

Si per a un perill rellevant no es pot aplicar una mesura de control haurà de modificar-se el producte o el procés.

7. Establiment dels PCC.

Un punt de control crític –PCC– és l'etapa, operació o pràctica en la qual es pot realitzar un control que és essencial per prevenir, eliminar o reduir a un nivell acceptable un perill per a la seguretat alimentària.

8. Establiment dels límits crítics.

Els límits crítics són el criteri que separa l'acceptable de l'inacceptable en cada PCC i han d'estar validats/justificats.

9. Establiment del sistema de vigilància de cada PCC.

Són les observacions i les mesures programades en un PCC amb relació als seus límits crítics a l'objecte de detectar la possible pèrdua de control d'aquest.

El sistema de vigilància ha de recollir els elements següents:

- > QUÈ: tipus de vigilància.
- > COM: mètode de vigilància.
- > ON: lloc de vigilància.
- > QUAN: freqüència.
- > QUI: persona que vigila.

Tots els registres i els documents relacionats amb la vigilància dels PCC han d'estar firmats per la persona que ho realitza i el responsable de la supervisió.

10. Establiment de les accions correctores.

Es diu acció correctora a qualsevol mesura que es pren quan la vigilància d'un PCC indiqui pèrdua de control d'aquest.

Han de aplicar-se obligatòriament en:

- > El producte: s'haurà d'identificar la quantitat de producte afectat i decidir la destinació correcta
- > El procés: ajustar el procés i confirmar que funciona correctament.

11. Establiment dels procediments de verificació.

La verificació és la confirmació que tots els elements del sistema APPCC funcionen eficaçment. Pot incloure:

- > Comprovació de l'eficàcia general del sistema mitjançant la revisió de: perills, PCC, validació dels límits crítics, vigilància i mesures correctores.
- > Anàlisis del producte final, matèria primera, superfícies...
- > Proves de caducitat.
- > Revisar queixes de consumidors.
- > Auditories internes, revisió de procediments i formació de personal.

12. Establiment del sistema de documentació i registre.

Tots els procediments de cada etapa descrita en el sistema APPCC han d'estar documentats, han d'incloure tota la informació de suport requerida i han d'indicar la versió utilitzada o darrera actualització.

Els procediments de vigilància, accions correctores i verificació hauran d'estar registrats.

Nota: Sempre s'ha de tenir en compte que les instal·lacions, maquinària, processos, productes i persones estan subjectes a canvis i això suposa que s'hauran de realitzar les modificacions en totes o algunes fases descrites per mantenir vigent el Pla de Seguretat Alimentària en l'empresa, quan hagi hagut canvis d'aquests factors.

